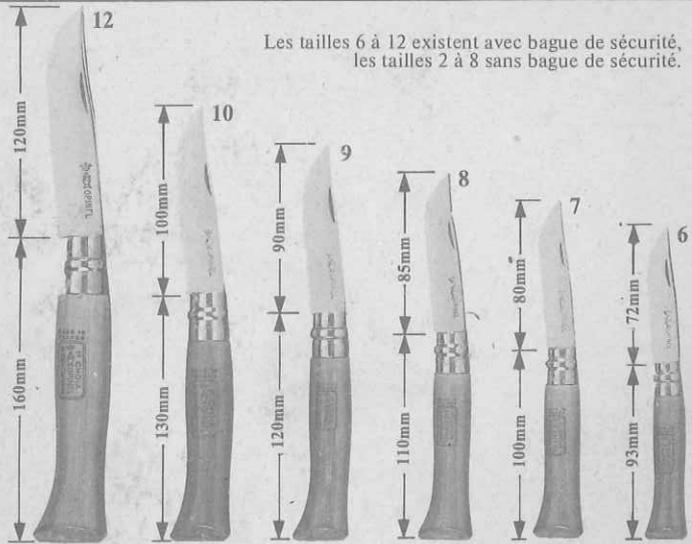


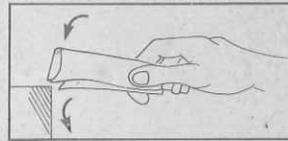
Au siècle dernier  
Joseph OPINEL fonde un petit  
atelier de coutellerie en Savoie.  
Aujourd'hui ses descendants  
assurent la qualité qui fait la  
réputation universelle de  
ce couteau simple et robuste.



# OPINEL



Les tailles 6 à 12 existent avec bague de sécurité,  
les tailles 2 à 8 sans bague de sécurité.



Pour bloquer la lame, tourner la bague.

Pour ouvrir, frapper un coup sec.

### AIGUISAGE



Avec une pierre à affûter sur une lame sèche et dégraissée. Passer la pierre de la base de la lame vers la pointe selon un angle de 20°.



Un "morfil" se forme sur la face opposée de la lame.



Le faire disparaître en passant la pierre sur cette face, sans appuyer. Pour finir, passer la pierre de chaque côté, 2 fois.

### CONSEILS D'ENTRETIEN

La lame, en acier à haute teneur en carbone, n'est pas inoxydable : Eviter un séjour prolongé en milieu humide. Maintenir les parties métalliques légèrement graissées. Si nécessaire, dérouiller la lame avec un tampon abrasif. Mettre de temps en temps une goutte d'huile entre les deux viroles.

avec bague de sécurité

«VIROBLOC»

réf. 8 VRN



3 123841 130846

Made in France